

ESZKÖZ A FŐZELÉKKONZERVEK FELÖNTŐLÉ KÉSZÍTÉSÉHEZ

ZSIGÓ ISTVÁN*

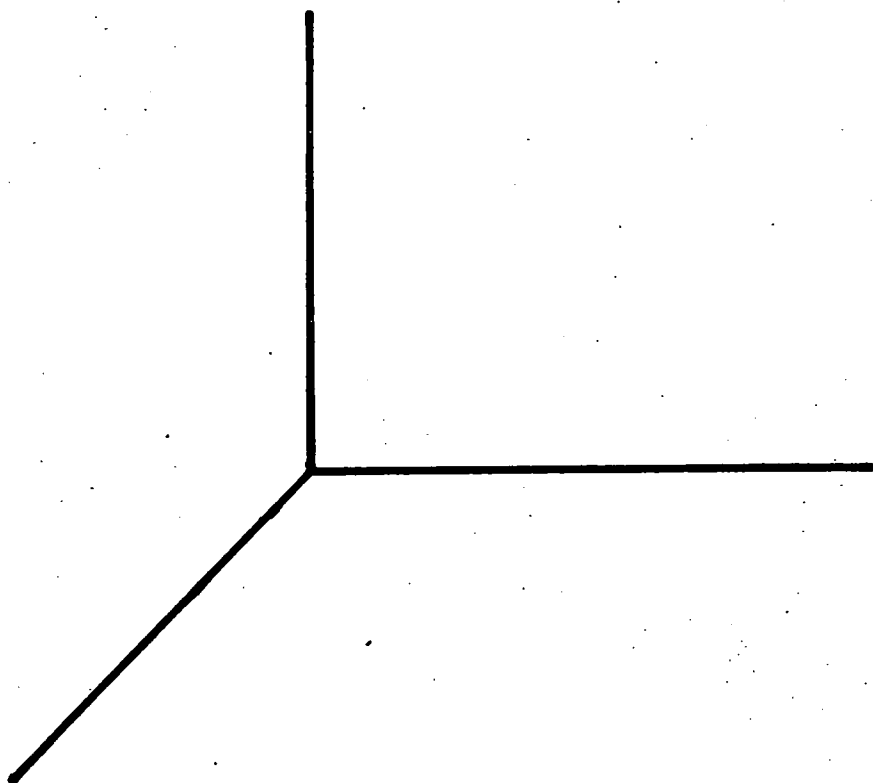
A konzervek jelentős részében a termék jellegét adó íz, aroma, illat egy idő után alakul ki, amely mikrobiológiai és kémiai változások eredménye [1, 2]. Az említett termékjellemzők egyben kereskedelmi érték meghatározók is. A fogyasztók mindezek ellenére azonos gyártású főzelékkonzervek esetén gyakran találkoznak állag, íz, aroma stb. különbségekkel, amelyek a szabvány minőségi jellemzők, pontszámok alapján a forgalomba hozott osztályzással nincsenek ellentétben.

Gyakorlatilag valamennyi tömeggyártású ipari termék egyik alapvető követelménye az állandó minőségi jellemző, amely a biztos fogyasztói kört is stabilizálja. Az a vevő aki azonos terméket vásárol és gyakori minőségi különbségeket tapasztal könnyen tér át más termék fogyasztására, ha azt tapasztalja, hogy egy gyár terméke állandó minőségű, bizalma nő és ragaszkodik a gyártóhoz, illetve készítményeihez.

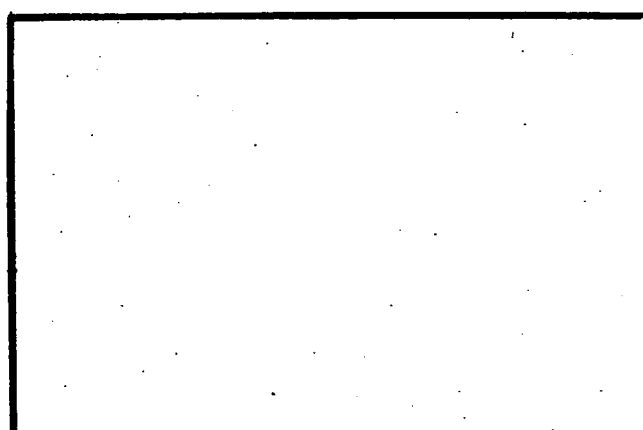
A főzelékkonzervek és a savanyúságok, továbbá a hőkezelés nélkül tartósított termékek esetében az érzékszervi minőségi jellemzők változását jelentős részben a felöntőlé koncentráció változásával magyarázhatjuk. Az ízesítő anyagok, fűszerek fitoncíd hatása mind a mikrobiológiai változásokat, mind az érési folyamatokat a koncentrációiknak megfelelően módosítja, amely a minőségi jellemzők változását eredményezi. Az említettek közül következik: a technológiai előírásnak megfelelő felöntőléhez adagolandó anyagok mennyiségének minél pontosabb bemérése különösen jelentős. E gondolat hangsúlyozását a termékek költségében aránylag minimális részt és értéket képviselő anyagok is indokolják, ugyanis a számos problémával foglalkozó üzemi irányítók a kisebb értékű anyagok felhasználásának ellenőrzésére rendszerint kevesebb időt fordítanak.

A felöntőlevek pontosabb koncentrációkkal való gyártásához készítettük az 1. ábrán bemutatott nomogramot, amellyel a mindenkori terméknek megfelelő koncentrációk gyorsan meghatározhatók. A nomogram alkalmazási módját a berajzolt példa mutatja. Az üzemi hasznosításban előnyösnek ítéljük meg a 400×600 mm falraerősíthető változatot. Célszerűnek találjuk az 2. és 3. ábrán látható cellulóz lapokból készült leolvasókat, amelyek különösen leegyszerűsítik és meggyorsítják a nomogram alkalmazását. A nomogram mögé vaslemezre helyezve és a leolvasókat mágnesekkel ellátva falraerősített változatban is (több komponens esetén több leolvasó párral) különösen egyszerűen kezelhető, és állandóan eredményt mutatóan „figyelmeztetne” a szükséges felöntőlé koncentrációra.

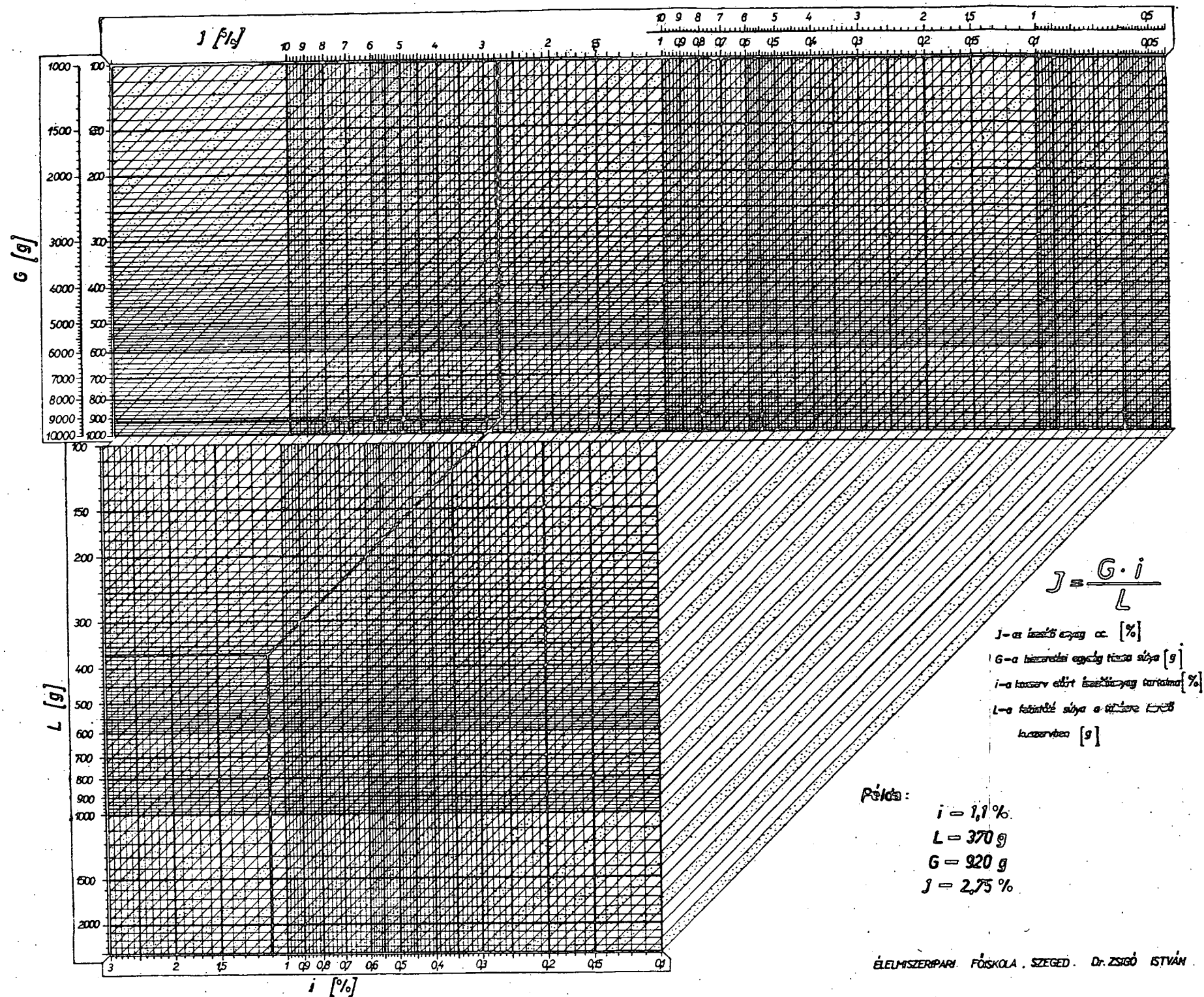
* Élelmiszeripari Műveletek és Gépek Tanszék



2. ábra. Az alsóleolvasó



3. ábra. A felsőolvasó



1. ábra. Főzelékkonzerv felöntőlevek ízesítőanyag tartalmának számítása

ÖSSZEFOGLALÁS

A felöntőlé koncentrációjának pontosabb készítése a főzelékkonzervek jobb és állandóbb minőséggel való gyártását eredményezi. Ennek elősegítésére nomogram alkalmazását javasoljuk, amelyet erre a célra szerkesztettünk. és ismertettük.

IRODALOM

1. *Sweeney, I. P. — Marsh A. G.*: I. Amur. Diet. Assoc. 3. 238—243. (1970).
2. *Buren I. P.*: Food Eng. 45/4, 127 (1973).
3. *Balla F.*: Konzervipari táblázatok. Műszaki Könyvkiadó, Budapest, 1966.
4. Konzervipari zsebkönyv. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest, 1972.
5. *Varga K. — Makult M.*: A Varga-féle nomogramrendszer ismertetése. KGM Műszaki Tájékoztató és Propaganda Intézet. Budapest, 1962.
6. *Csánk I.*: Számolás vonalakkal, grafikus ábrázolás. Tankönyvkiadó, Budapest, 1969.

MEANS OF PREPARING TOPPING UP LIQUID FOR VEGETABLE CONSERVES

I. Zsogó

The more exact adjustment of the concentration of the topping-up liquid results in the manufacture of vegetable conserves with a better and more constant quality. Use of a nomogram devised for this purpose is proposed.

EIN GERAT ZUR BEREITUNG DER AUFGIESSFLÜSSIGKEIT VON GEMÜSE—KONSERVEN

I. Zsigó

Die präzisere Herstellung der Konzentration der Aufgießflüssigkeit ermöglicht die Erzeugung von Gemüsekonserven mit besserer und konstanterer Qualität. Zur Förderung dieses Zieles wird die Benutzung eines eigens zu diesem Zweck konstruierten und vorgestellten Nomogramms empfohlen.

ПРИЁМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАСТВОРА ДЛЯ ЗАЛИВКИ ОВОЩНЫХ КОНСЕРВОВ

И. Жуго

Более точное соблюдение оптимальной концентрации раствора для заливки овощных консервов способствует производству консервов лучшего и более выравненного, постоянного качества. Для облегчения приготовления такого раствора рекомендуется применение специально в этих целях составленной нами номограммы, описание которой приводится в данной статье.